



# DAS-KÄSEPORTAL



## Das Champagner Fondue

### Fangen wir an:

3/8 Champagner erhitzen und 800g. geriebener Greyerzer (versch. Reifegrade) nach und nach dazugeben.

2 EL. Stärkenmehl mit 1/8l. süßer Sahne verrühren und dem Fondue beigegeben, mit Salz, weißem Pfeffer, Rosenpaprika und einer Prise Zucker abschmecken und das Caquelon auf ein Rechaud stellen.

2 Eigelb mit einen Glas Cognac verquirlen, unter den Käse mengen und nicht mehr aufkochen lassen.

Zitronenmelisseblättchen zerzupfen und über das Fondue streuen.